Always here to help you

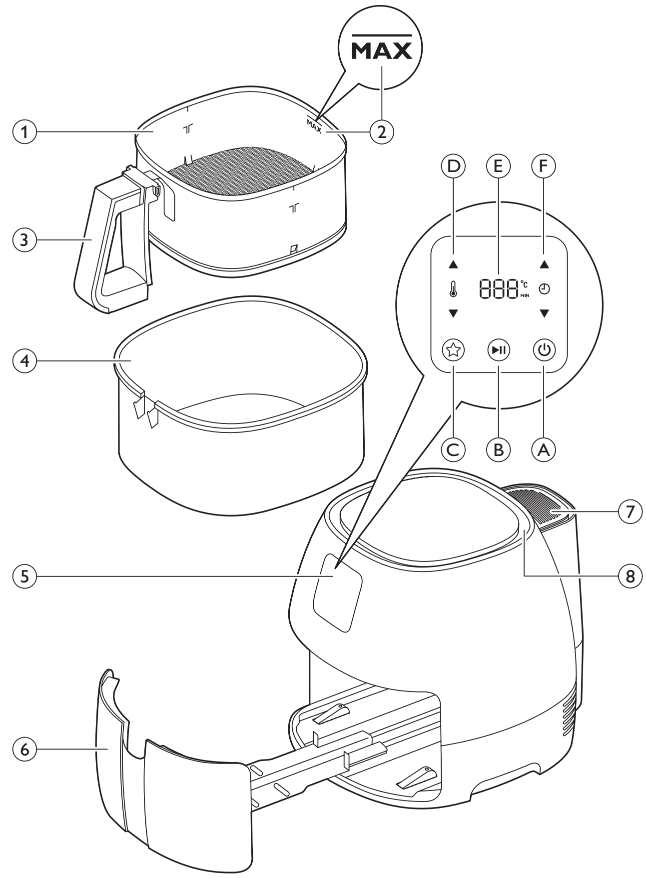
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9240

Question?
Contact
Philips

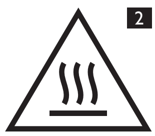


1

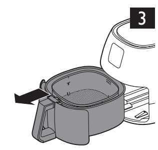


PHILIPS

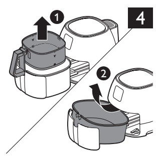
2



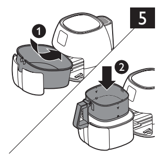
3



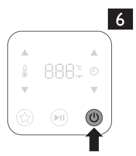
4



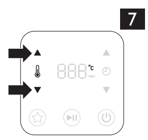
5



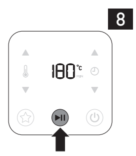
6



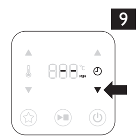
7



8



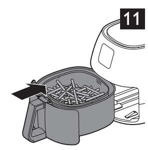
9



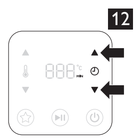
10



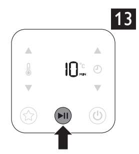
11



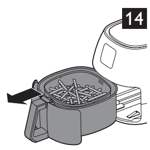
12



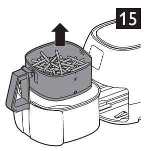
13



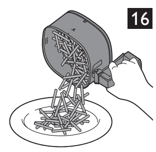
14



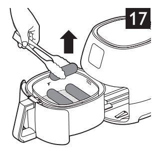
15



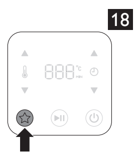
16



17



18



PHILIPS

www.philips.com

100% recycled paper

4222.005.0414.3

ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.
Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way.
The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.
For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

1 Basket
2 MAX indication
3 Basket handle
4 Pan
5 Control panel
- A Power on/off button
- B Start/pause button
- C Preset button
- D Temperature increase and decrease buttons
- E Time/temperature indication
- F Timer increase and decrease buttons

6 Drawer
7 Air outlet openings
8 Air inlet

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you pull the pan out of the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- The pan becomes hot all over when it is used in the airfryer. Let the pan cool down before you handle it.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

Automatic switch-off

This appliance is equipped with an automatic switch-off. If you do not press a button within 30 minutes, the appliance switches off automatically.
To switch off the appliance manually, press the power on/off button.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove the foil from the control panel and any stickers or labels from the appliance.
3. Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
4. Remove the basket by lifting the handle (1). To remove the pan, tilt it backwards and lift it off the rails (2). (Fig. 4)
5. Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

6. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
7. Place the pan in the drawer (1) and put the basket in the pan (2) (Fig. 5).
8. Slide the drawer back into the airfryer by the handle.

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the operating appliance on non-heat-resistant surfaces.

Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboards.

Note: Place the appliance on a worktop in such a way that the drawer can be opened completely.

2. Pull the mains cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.

This airfryer works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Preheating

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)
   - The display shows the last selected temperature.
3. Press the temperature increase or decrease button to set the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature. (Fig. 7)

Tip: Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more quickly.

Note: If you do not want to preheat, but want to start frying immediately, skip step 4 and follow the instructions in section 'Hot air frying' in this chapter.

4. Press the start/pause button. (Fig. 8)
   - The appliance starts to heat up.
   - The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. The appliance stops beeping if you set the required cooking time (see step 4 in section 'Hot air frying').

Note: You can also start the preheating process manually by setting the temperature and then pressing the timer decrease button until '- -' appears. (Fig. 9)

Hot air frying

1. Open the drawer by pulling at the handle. (Fig. 3)
2. Put the ingredients in the basket (Fig. 10).

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

3. Slide the drawer back into the airfryer by the handle (Fig. 11).

Never use the pan without the basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.

4. Press the timer increase or decrease button to set the timer to the required cooking time. See section 'Settings' in this chapter to determine the correct cooking time. (Fig. 12)

Tip: Press the timer increase or decrease button longer to put the time forward or backward more quickly.

Note: If you have not preheated the appliance, add 3 minutes to the cooking time.

Note: If you do not set the required cooking time within 5 minutes, the appliance switches off automatically for safety reasons.

5. Press the start/pause button to start the cooking process. (Fig. 13)
   - The display starts counting down the set cooking time.
   - Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
6. When the appliance starts to beep, the set cooking time has elapsed.

Note: You can also stop the cooking process manually. To do this, press the start/pause button (Fig. 8).

7. Open the drawer by pulling at the handle and check if the ingredients are ready. (Fig. 14)

If the ingredients are not ready yet, simply slide the drawer back into the airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.

8. To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle. (Fig. 15)

After the cooking process, the pan, the basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

9. Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 16)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 17).

10. When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: Repeat steps 1 to 9 if you want to prepare another batch.

Note: If you prepare another batch within 30 minutes, it is not necessary to preheat the appliance again.

11. Press the power on/off button to switch off the airfryer.

Preset button

You can program the appliance to prepare your favourite ingredients at a specific temperature for a specific length of time.

Note: The appliance can only memorise one temperature and one cooking time.

To set your favourite settings:

1. Press the power on/off button to switch on the appliance. (Fig. 6)
2. Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)
   - The display shows the current saved settings.
3. Press the temperature increase or decrease button to set the desired temperature. (Fig. 7)
   - The star symbol starts flashing.
4. Press the timer increase or decrease button to set the desired time. (Fig. 12)
5. Press the preset button (star symbol). (Fig. 18)
   - You hear a beep and the star symbol lights up continuously to indicate that the settings have been saved.

From now on, the appliance memorises your favourite settings. Just press the preset button to recall the saved settings. Press the start/pause button to start the program.

Note: If you want to change the saved settings, simply perform steps 1 to 5 again.

Settings

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during cooking barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.
- Shake smaller ingredients halfway through the cooking time to redistribute them. This improves the end result and helps to prevent unevenly cooked ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 750 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a baking tray or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g)	Cooking time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300g-1000g	8-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300g-1000g	13-19	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300g-1200g	20-30	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil for 300g; add 1 1/2 tbsp for 1200g

	Min-max amount (g)	Cooking time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Home-made potato wedges	300g-900g	18-24	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil or 300g; add 1 1/2 tbsp for 1200g
Snacks					
Spring rolls	100g-400g	7	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	400g	6	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	4-12	8-10	200		Use oven-ready
Roasted vegetables	750g	15	200		
Meat rolls	1-5	6	200		
Hamburger	100g - 400g	6-7	180		
Baking					
Cake	500g	50	150		Use baking tray
Quiche	400g	20	190		Use baking tray/oven dish
Muffins	400g	15	180		Use baking tray

	Min-max Amount (g)	Cooking time (min.) at temperature (°C)
Meat & poultry		
Steak*	100g	5 at 180°C and 4 at 100°C
	600g	6 at 180°C and 4 at 100°C
Drumsticks*	1 (80g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
	7 (600g)	10 at 200°C and 10 at 150°C
Chicken breast*	100g	8 at 140°C and 6 at 180°C
	800g	8 at 140°C and 8 at 180°C

* *Always start cooking at the highest temperature and then continue at a lower temperature until done.*

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

Note: The cooking time does not include the time needed for preheating the appliance.

Making home-made fries

For the best results, we advise you to use pre-baked (e.g. frozen) fries.
If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1 Peel the potatoes and cut them into sticks.

2 Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.

3 Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl for 300g (for 1200g use 1½ tablespoon), put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.

4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use. Remove oil from the bottom of the pan after each cooking process to prevent the development of smoke.

Open the drawer to let the airfryer cool down more quickly. Let the pan cool down before you remove it from the appliance.

The pan, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

Note: Make sure no moisture remains behind on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

3 Clean the pan and the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan and the basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt sticks to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

3 Insert the cord into the cord storage compartment.

Ordering accessories

To buy accessories or spare parts, visit **www.shop.philips.com/service** or go to your Philips dealer. You can also contact the Philips Consumer Care Centre in your country (see the worldwide guarantee leaflet for contact details).

Recycling

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling.
By doing this, you help to preserve the environment.

Guarantee and support

If you need information or support, please visit **www.philips.com/support** or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	The appliance is not switched on.	Press the power on/off button to switch on the appliance.
The ingredients fried with the appliance are not done.	The set temperature is too low.	Press the temperature increase button to the set the required temperature (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The cooking time is too short.	Press the timer increase button to set the required cooking time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Do not exceed the MAX indication or the maximum amount in the table.

Problem	Possible cause	Solution
The ingredients are fried unevenly in the appliance.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the drawer into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The pan and the basket are not placed correctly.	Make sure the pan and basket are placed correctly.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the appliance, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the appliance.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Make sure you use fresh potatoes and a firm type of potatoes.
Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller and add slightly more oil for a crispier result.
The message 'Er' appears on the display.	An error has occurred.	Have the appliance checked by a service centre authorised by Philips.
The time and temperature indications change automatically, even though I do not press any buttons.	There is moisture on the control panel.	Make sure you dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نشده است.	دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
	دستگاه روشن نشده است.	دستگاه را با فشار دادن دکمه روشن/خاموش روشن کنید.
مواد غذایی سرخ شده در دستگاه هنوز خوب سرخ نشده اند.	درجه حرارت انتخاب شده بیش از حد پایین است.	دکمه افزایش درجه حرارت را روی درجه حرارت دلخواه تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	زمان پخت بیش از حد کوتاه است.	دکمه افزایش تایمر را روی زمان دلخواه تنظیم کنید (به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید).
	مقدار مواد درون سبد بیش از حد زیاد است.	دسته های کوچکتری از مواد را درون سبد قرار دهید. دسته های کوچکتر، یکدست تر سرخ می شوند. از علامت MAX یا از حداکثر مقدار ذکر شده در جدول فراتر نروید.
مواد درون هواساز به صورت یکدست پخته نمی شوند.	برخی از مواد غذایی باید در وسط زمان پخت تکان داده شوند.	موادی که در بالا یا در طرفین قرار می گیرد (مانند سرخ کردنیها) باید در وسط زمان طبخ تکان داده شوند. به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید.
اسنکهای سرخ کردنی هنگامی که از دستگاه بیرون می آیند برشته نیستند.	شما از اسنکهایی استفاده کرده اید که باید در سرخ کنهای عادی طبخ شوند.	از اسنکهای فر استفاده کنید یا قدری روغن روی اسنکها برای برشته تر شدن بمالید.
نمی توانم کشو را به طرز صحیح در داخل دستگاه قرار دهم.	مواد غذایی بیش از حد درون سبد قرار داده شده است.	سبد را بیش از علامت MAX پر نکنید.
	ماهیتابه و سبد به طرز صحیح قرار داده نشده اند.	مطمئن شوید که ماهی تابه و سبد به طرز صحیح در دستگاه قرار داده شده اند.
از دستگاه دود سفید متصاعد می شود.	شما مشغول طبخ مواد غذایی چرب می باشید.	هنگامی که مواد غذایی چرب را در دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی از روغن در ماهیتابه چکه خواهد کرد. روغن دود سفید تولید می کند و ماهیتابه ممکن است بیش از حد معمول داغ شده باشد. این مسئله روی عملکرد دستگاه یا نتیجه طبخ تاثیر نمی گذارد.
	ماهیتابه هنوز حاوی چربی باقیمانده از دفعه قبل می باشد.	دود سفید به خاطر داغ شدن چربی در ماهیتابه ایجاد می شود. مطمئن شوید که ماهیتابه را از هر بار پس از استفاده به طرز صحیح تمیز کرده اید.
سیب زمینی های سرخ شده در دستگاه به صورت یکدست سرخ نمی شوند.	سیب زمینهای برش داده شده را قبل از سرخ کردن به طرز صحیح در آب نخیسانده اید.	خلالهای سیب زمینی را حداقل به مدت ۳۰ دقیقه در یک کاسه بخیسانید، آنها را بیرون آورده و با دستمال کاغذی مخصوص آشپزخانه خشک کنید.
	نوع سیب زمینی استفاده شده درست نبوده است.	مطمئن شوید که از سیب زمینهای تازه و سیب زمینی های سفت تر استفاده خواهید کرد.
سیب زمینی های سرخ شده هنگامی که از airfryer بیرون می آیند برشته نیستند.	برشته شدن سیب زمینی ها به مقدار روغن و آب درون سیب زمینی ها بستگی دارد.	مطمئن شوید که سیب زمینی های برش زده شده را قبل از افزودن روغن خشک کرده باشید. سیب زمینی ها را به قطعات کوچکتر برش دهید و قدری روغن برای برشته تر شدن آنان اضافه کنید.
پیام "Er" روی صفحه ظاهر می شود.	خطایی ایجاد شده است.	دستگاه باید توسط مرکزخدمات مجاز Philips بررسی شود.
علائم زمان و درجه حرارت به طور اتوماتیک تغییر می کنند حتی اگر هیچکدام از دکمه ها را فشار ندهم.	روی پانل کنترل رطوبت جمع شده است.	دقت کنید پس از تمیز کردن دستگاه، پانل کنترل را با یک پارچه خشک کرده اید.

	حداقل-حداکثر مقدار(گرم)	زمان پخت (دقیقه)	درجه حرارت (سانتی گراد)	تکان دهید	اطلاعات اضافه
سیب زمینی و سرخ کردنیها					
سیب زمین سرخ کرده منجمد نازک	۳۰۰ گرم-۱۰۰۰ گرم	۸-۱۶	۲۰۰	تکان دهید	
مواد سرخ کردن منجمد نازک	۳۰۰ گرم-۱۰۰۰ گرم	۱۳-۱۹	۲۰۰	تکان دهید	
سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۸ × ۸ میلی متر)	۳۰۰ گرم-۱۲۰۰ گرم	۲۰-۳۰	۱۸۰	تکان دهید	یک و نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
سیب زمینی آب پز خانگی	۳۰۰ گرم-۹۰۰ گرم	۱۸-۲۴	۱۸۰	تکان دهید	یک و نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
انواع اسنک					
اسپرینگ رول	۱۰۰ گرم-۴۰۰ گرم	۷	۲۰۰	تکان دهید	ازنوع آماده شده برای فراستفاده کنید.
جوجه لقمه ای منجمد	۴۰۰ گرم	۶	۲۰۰	تکان دهید	ازنوع آماده شده برای فراستفاده کنید.
ماهی انگشتی منجمد	۴-۱۲	۸-۱۰	۲۰۰		ازنوع آماده شده برای فراستفاده کنید.
سبزیجات برشته شده	۷۵۰ گرم	۱۵	۲۰۰		
رولت گوشت	۱-۵	۶	۲۰۰		
همبرگر	۱۰۰ گرم - ۴۰۰ گرم	۶-۷	۱۸۰		
پخت تنوری					
کیک	۵۰۰ گرم	۵۰	۱۵۰		ازسینی پخت استفاده کنید
کیچه	۴۰۰ گرم	۲۰	۱۹۰		ازسینی پخت/ ظرف مخصوص فر استفاده کنید.
کلوچه	۴۰۰ گرم	۱۵	۱۸۰		ازسینی پخت استفاده کنید

	حداقل-حداکثر مقدار(گرم)	زمان پخت (دقیقه) در درجه حرارت (C°)
گوشت قرمز و گوشت مرغ		
استیک*	۱۰۰ گرم	۵ در ۱۸۰° C و ۴ در ۱۰۰° C
	۶۰۰ گرم	۶ در ۱۸۰° C و ۴ در ۱۰۰° C
ران مرغ*	۱ (۸۰ گرم)	۱۰ در ۲۰۰° C و ۱۰ در ۱۵۰° C
	۷ (۶۰۰ گرم)	۱۰ در ۲۰۰° C و ۱۰ در ۱۵۰° C
سینه مرغ*	۱۰۰ گرم	۱۰۰ گرم در ۱۴۰° C و ۶ در ۱۸۰° C
	۸۰۰ گرم	۸۰۰ گرم در ۱۴۰° C و ۸ در ۱۸۰° C

* همیشه زمان پخت را در بالاترین درجه حرارت آغاز کنید و سپس در درجه حرارت پایین تر ادامه دهید تا پخته شود.

توجه: هنگامی که از موادی که پف می کنند استفاده می کنید (مانند کیک، کیش یا مافین)، سینی پخت را نباید بیش از نصف ظرفیت پر کرد.

توجه: زمان پخت شامل زمان مورد نیاز برای پیش گرمایش دستگاه نمی باشد.

تهیه سیب زمینی خانگی

برای کسب بهترین نتیجه توصیه می کنیم از سیب زمینی از قبل پخته شده (مثلا، منجمد) استفاده کنید. اگر مایل به پخت سیب زمینی سرخ کرده خانگی هستید مراحل زیر را دنبال کنید.

1. سیب زمینیها را پوست گرفته و آنان را به صورت میله ای برش دهید.
2. خلالهای سیب زمینی را حداقل به مدت ۳۰ دقیقه در یک کاسه بخیسانید، آنها را بیرون آورده و با دستمال کاغذی مخصوص آشپزخانه خشک کنید.
3. نیم قاشق غذا خوری روغن زیتون در یک کاسه بریزید و سیب زمینیهای برش داده شده را روی آن قرار دهید و تا زمانی که سیب زمینیها با روغن پوشانده شوند، آنها را مخلوط کنید.
4. سیب زمینی ها را با دست یا یک وسیله آشپزی بیرون بیاورید تا روغن اضافه در کاسه باقی بماند. سیب زمینیهای برش زده شده را در سبد قرار دهید.

توجه: برای قرار دادن یکباره همه سیب زمینیها سبد را خم نکنید تا از قرار گرفتن روغن اضافه در انتهای ماهیتابه جلوگیری بعمل آورید.

5. سیب زمینیهای برش زده شده را بر اساس دستورالعملهای این فصل سرخ کنید.

تمیزکردن

همیشه دستگاه را بعد از استفاده تمیز کنید. پس از هر بار عمل پخت روغن را از ته ماهی تابه جمع کنید تا از ایجاد دود جلوگیری بعمل آورید.

کشو را باز کنید تا airfryer سریعتر خنک شود. قبل از برداشتن اجازه دهید که ماهی تابه خنک شود.

ماهیتابه، سبد و داخل دستگاه دارای پوشش نچسب می باشند. از لوازم فلزی آشپزخانه یا مواد تمیزکننده سایشی برای تمیزکردن آنان استفاده نکنید، چون این کار به روکش نچسب آنان صدمه وارد می کند.

1. دوشاخه برق را از پریز خارج کنید و بگذارید تا دستگاه سرد شود.
2. بیرون دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید.

توجه: مطمئن شوید که پشت پانل کنترل رطوبتی باقی نمی ماند. پس از تمیزکردن دستگاه، پانل کنترل را با یک پارچه خشک کنید.

3. سبد و ماهیتابه را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و یک اسفنج غیرسایشی تمیز کنید. می توانید از یک مایع پاک کننده چربی برای زدودن باقیمانده کثیفی استفاده کنید.

توجه: ماهیتابه و سبد را می توان در ماشین لباس شویی قرار داد.

نکته: اگر چیزی به سبد یا انتهای ماهیتابه چسبیده باشد، ماهیتابه را با آب داغ و قدری مایع

ظرف شویی پر کنید. سبد را در ماهیتابه قرار دهید وبگذارید تا ماهیتابه و سبد به مدت ۱۰ دقیقه خیس بخورند.

4. درون دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیرسایشی تمیز کنید.
5. المنت حرارتی را با یک برس تمیز کنید تا باقیمانده مواد غذایی روی آن پاک شود.

نگهداری

1. دوشاخه دستگاه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.
2. مطمئن شوید که کلیه قطعات تمیز و خشک می باشند.
3. سیم را در محفظه نگهداری سیم قرار دهید.

سفارش دادن لوازم

برای خرید لوازم جانبی این دستگاه، به فروشگاه آنلاین ما به نشانی **www.shop.philips.com/service** مراجعه کنید. اگر خرید آنلاین در کشور شما موجود نباشد به فروشگاه Philips یا مرکز خدمات Philips مراجعه کنید. اگر در تهیه ابزارها یا لوازم تعویضی دستگاهتان دچار مشکل می باشید، لطفاً با مرکز خدمات مصرف کنندگان Philips در کشور خود تماس بگیرید. اطلاعات این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد.

محیط زیست

- دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۱۹).

ضمانت و سرویس

اگر به اطلاعات نیاز دارید یا با مشکلی روبرو شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی **www.philips.com/support** بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید. شماره تلفن این مرکز را در برگه ضمانت جهانی پیدا خواهید کرد. اگر در کشور شما مرکز حمایت از مشتری وجود ندارد به فروشنده لوازم Philips مراجعه کنید.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می شوید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر نتوانستید با اطلاعات زیر مشکل را حل کنید برای مشاهده لیست سؤالات معمول به www.philips.com/support مراجعه کنید یا با مرکز مراقبت از مشتری در کشور خود تماس بگیرید.

۸ کشو را با استفاده از دسته مجددا در هوا پز قرار دهید.

آماده ساختن دستگاه برای استفاده

۱ همیشه دستگاه را روی سطحی پایدار، تراز و افقی قرار دهید.

دستگاه در حال کار را روی سطوحی که در برابر حرارت مقاومت ندارند قرار ندهید.

دستگاه در حال کار را در نزدیکی یا زیر اشیائی که بخار به آنان صدمه می زند مانند دیوارها و کابینتها، قرار ندهید.

توجه: دستگاه را روی میز به صورتی قرار دهید تا کشو را بتوان بطور کامل باز کرد.

۲ سیم برق را از قسمت ذخیره سیم در پشت دستگاه بیرون بکشید.

این airfryer با هوای داغ کار می کند. ماهیتابه را با روغن یا هر مایع دیگر پر نکنید.

چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید. این کار جریان هوا را مختل می کند و در نتیجه سرخ کردن با هوای داغ تاثیر می گذارد.

استفاده از دستگاه

این airfryer می تواند انواع مواد را طبخ نماید. دفترچه دستور پخت ارائه شده به شما در شناخت دستگاه کمک می کند. می توانید دستورالعملهای مختلف را در نشانی www.philips.com/kitchen پیدا کنید.

پیش گرمایش

۱ دو شاخه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.

۲ دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید (شکل ۶).
- صفحه نمایش درجه حرارت انتخاب شده را نمایش خواهد داد.

۳ دکمه های افزایش یا کاهش درجه حرارت را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید. به بخش "تنظیمات" در این بخش برای تعیین درجه حرارت صحیح مراجعه کنید (شکل ۷).

نکته: دکمه افزایش یا کاهش را طولانی تر فشار دهید تا درجه حرارت به سرعت کم یا زیاد شود.

توجه: اگر نمی خواهید پیش گرمایش را انجام دهید و می خواهید سرخ کردن را فورا انجام دهید، به مرحله ۴ بروید و دستورالعملهای موجود در بخش "سرخ کردن با هوای داغ" در این بخش را دنبال کنید.

۴ دکمه START/STOP را فشار دهید (شکل ۸).
- دستگاه شروع به گرم شدن می کند.
- درجه حرارت تنظیم شده تا زمانی که دستگاه به درجه حرارت تنظیم شده برسد چشمک خواهد زد. پس از آن دستگاه بوق می زند و درجه حرارت تنظیم شده به صورت ممتد نمایش داده خواهد شد. دستگاه در صورتی که زمان پخت تنظیم شده باشد بوق زدن را متوقف خواهد کرد (به مرحله ۴ در بخش "سرخ کردن با هوای داغ" مراجعه کنید).

توجه: همچنین می توانید پیش گرمایش را به صورت دستی با تنظیم درجه حرارت و سپس با پیش تنظیم کردن تایمر شروع کنید و سپس دکمه کاهش تایمر را فشار دهید تا "- -" ظاهر گردد (شکل ۹).

سرخ کردن با هوای داغ

۱ کشو را با کشیدن دستگیره باز کنید (شکل ۳).

۲ مواد را در سبد دهید (شکل ۱۰).

توجه: هرگز سبد را فراتر از علامت MAX یا مقداری که در جدول ذکر شده است (به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه کنید) پر نکنید، چون این کاری روی کیفیت نهایی تاثیر می گذارد.

۳ کشو را با استفاده از دسته مجددا در هوا پز قرار دهید (شکل ۱۱).

هرگز از ماهیتابه بدون قرار داشتن سبد در آن استفاده نکنید. اگر دستگاه را بدون سبد داغ می کنید، از دستکش های فر برای باز کردن کشو استفاده کنید. لبه ها و داخل کشو بسیار داغ می شوند.

احتیاط: هنگام استفاده از ماهیتابه و اندکی بعد از استفاده به ماهیتابه دست نزنید، چون بسیار داغ می شود.

۴ دکمه افزایش یا کاهش تایمر را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید. به بخش "تنظیمات" در این بخش برای تعیین درجه حرارت صحیح پخت مراجعه کنید (شکل ۱۲).

نکته: دکمه افزایش یا کاهش را طولانی تر فشار دهید تا درجه حرارت به سرعت کم یا زیاد شود.

توجه: اگر دستگاه را پیش گرمایش نداده اید، ۳ دقیقه به زمان پخت اضافه کنید.

توجه: اگر زمان پخت لازم را ظرف ۵ دقیقه تنظیم نکنید، دستگاه بطور اتوماتیک به دلایل ایمنی خاموش می شود.

۵ دکمه START/STOP را فشار دهید تا پخت آغاز گردد (شکل ۱۳).
- صفحه نمایش شمارش معکوس برای زمان پخت تنظیم شده را شروع می کند.
- روغن اضافه از مواد در انتهای ماهیتابه جمع می شود.

۶ هنگامی دستگاه شروع به بوق زدن می کند، زمان پخت تنظیم شده سپری شده است.

توجه: همچنین می توانید عمل پخت را به صورت دستی متوقف کنید. برای انجام این کار دکمه START/STOP را فشار دهید (شکل ۸).

۷ کشو را با بیرون کشیدن دسته باز کنید و بررسی کنید که مواد آماده شده باشند (شکل ۱۴).

اگر مواد هنوز آماده نشده باشند، فقط کافی است کشو را با استفاده از دسته در airfryer جا بزنید و چند دقیقه به زمان تعیین شده اضافه کنید.

۸ برای برداشتن مواد کوچک (مثلا سیب زمینی سرخ کرده)، سبد را با دسته از ماهی تابه بلند کنید (شکل ۱۵).

پس از انجام عمل پخت، ماهی تابه، سبد و مواد داغ می باشند. براساس نوع موادی که در airfryer قرار داده شده است، ممکن است بخار از دستگاه بیرون بیاید.

۹ سبد را درون یک کاسه یا یک بشقاب خالی کنید (شکل ۱۶).

نکته: برای برداشتن قطعات بزرگ یا مواد غذایی شکننده، از یک انبر برای بلند کردن مواد از درون سبد استفاده کنید (شکل ۱۷).

۱۰ هنگامی که دسته مواد غذایی آماده شد، airfryer برای طبخ دسته بعدی آماده می باشد.

توجه: مراحل ۱ تا ۹ را در صورتی که بخواهید دسته دیگری را آماده کنید، تکرار نمایید.

توجه: اگر دسته دیگری را ظرف ۳۰ دقیقه تکرار کنید، لازم نیست دستگاه را مجددا پیش گرمایش دهید.

۱۱ دکمه روشن/خاموش را برای خاموش کردن airfryer فشار دهید.

دکمه تنظیم اولیه

می توانید دستگاه را برنامه ریزی کنید تا مواد دلخواه شما را در درجه حرارت خاص برای مدت زمان مشخص آماده کند.

توجه: دستگاه فقط می تواند یک درجه حرارت و یک زمان پخت را ذخیره نماید.

برای تعیین تنظیمات دلخواه به روش زیر عمل کنید:

۱ دکمه روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید (شکل ۶).

۲ دکمه بازنشانی (علامت ستاره) را فشار دهید (شکل ۱۸).
- نمایشگر تنظیمات ذخیره شده کنونی را نمایش می دهد.

۳ دکمه های افزایش یا کاهش درجه حرارت را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید (شکل ۷).
- علامت ستاره شروع به چشمک زدن می کند.

۴ دکمه های افزایش یا کاهش تایمر را برای تنظیم زمان دلخواه پخت فشار دهید (شکل ۱۲).

۵ دکمه بازنشانی (علامت ستاره) را فشار دهید (شکل ۱۸).
- صدای بوقی به گوش خواهد رسید و علامت ستاره به طور ممتد روشن خواهد شد تا نشان دهد تنظیمات ذخیره شده اند.

از حالا به بعد، دستگاه تنظیمات دلخواه شما را ذخیره می کند. فقط کافی است دکمه پیش تنظیم را فشار دهید تا تنظیمات ذخیره شده فرا خوانده شوند. دکمه START/STOP را برای شروع برنامه فشار دهید.

توجه: اگر بخواهید تنظیمات را ذخیره کنید، فقط کافی است مراحل ۱ تا ۵ را مجددا اجرا کنید.

تنظیمات

جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه موادی که می خواهید طبخ کنید را انتخاب نمایید.

توجه: به یاد داشته باشید که این تنظیمات فقط به صورت تخمینی می باشند. چون مواد در محل تولید، اندازه، شکل و همچنین نوع متفاوت می باشند، نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای مواد غذایی شما تضمین کنیم.

به خاطر اینکه تکنولوژی Rapid Air فورا هوای درون دستگاه را داغ می کند، بیرون آوردن دستگاه برای مدت کوتاه در حین پخت با هوای داغ به ندرت روی روند پخت تاثیر خواهد گذاشت.

نکات

- مواد غذایی کوچکتر معمولا نیازمند زمان پخت کوتاهتری نسبت به مواد غذایی بزرگتر می باشند.
- مقادیر بیشتر مواد فقط نیازمند زمان پخت کمی طولانی تر می باشند و مقادیر کمتر نیازمند زمان آماده سازی اندکی کوتاهتر می باشند.
- مقادیر کمتر را در اواسط زمان پخت تکان دهید و آنها را مجددا توزیع کنید. این کار نتیجه نهایی را بهبود می بخشد و از یکسان پخته نشده مواد جلوگیری بعمل می آورد.
- برای برشته شدن بهتر قدری روغن به سیب زمینی تازه اضافه کنید. مواد غذایی در airfryer را چند دقیقه بعد از افزودن روغن، سرخ کنید.
- موادی که بیش از حد چرب می باشند مانند سوسیس را در airfryer طبخ نکنید.
- اسنکهایی که می توان در فر تهیه کرد را می توان در airfryer هم تهیه کرد.
- مقدار بهینه سرخ کردن سبزیجات ۷۵۰ گرم می باشد.
- از خمیرهای از پیش آماده شده برای درست کردن سریع و آسان اسنکهای توپر استفاده کنید. خمیر از پیش آماده شده همچنین نیازمند زمان پخت کمتری نسبت به خمیر خانگی می باشد.
- چنانچه بخواهید کیک یا کیش درست کنید یا اگر بخواهید مواد غذایی ترد یا درون پر را طبخ کنید، یک قالب پخت کیک یا یک ظرف مخصوص فر را درون سبد هواپز قرار دهید.
- همچنین می توانید از airfryer برای داغ کردن مجدد مواد غذایی استفاده کنید. برای داغ کردن مجدد مواد غذایی، درجه حرارت را روی ۱۵۰° C قرار دهید و تایمر را حداکثر تا ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

لا أستطيع تحريك الدرج داخل الجهاز بشكل مناسب.	توجد كميات كبيرة للغاية من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX).
	لم يتم وضع الوعاء والسلة بشكل صحيح.	تأكد من وضع الوعاء والسلة بصورة صحيحة.
يوجد دخان أبيض منبعث من الجهاز.	ريما يتم تحضير مكونات دهنية.	عند قلي مكونات دهنية في الجهاز، يتسرب مقدار كبيرمن الزيت في الوعاء. يتسبب الزيت في انبعاث دخان أبيض وقد يسخن وعاء القلي أكثرمن المعتاد. لا يؤثرذلك على الجهازأو على النتيجة النهائية.
	لا يزال وعاء القلي يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن في وعاء القلي. تأكد من تنظيف وعاء القلي جيدًا بعد كل استخدام.
يتم قلي البطاطس الطازجة بصورة غير متساوية في الجهاز.	لم تنقع أصابع البطاطس بالشكل الملائم قبل قليها.	انقع أصابع البطاطس في إناء لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم أخرجها وجففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب.	تأكد من استخدام البطاطس الطازجة والجامدة.
لا تكون البطاطس الطازجة المحمرة مقرمشة عند خروجها من الجهاز.	تتوقف هشاشة البطاطس على كمية الزيت ومحتوى الماء في البطاطس.	تأكد من تجفيف أصابع البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت. قطع البطاطس إلى أصابع صغيرة وأضف مزيد من الزيت للحصول على بطاطس أكثرهشاشة.
تظهر الرسالة "Er" (خطأ) على الشاشة.	حدوث عطل ما.	توجه بالجهازإلى أحد مراكزالخدمة المعتمدة من Philips للفحص.
تتغير مؤشرات الوقت ودرجة الحرارة تلقائيًا رغم عدم قيامي بالضغط على أي أزرار.	توجد رطوبة على لوحة التحكم.	تأكد من جفاف لوحة التحكم بقطعة قماش بعد تنظيفها.

فارسی

مقدمة

بخاطراین خرید به شما تبریک می گوییم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی ارائه شده Philips، محصول خود را درwww.philips.com/welcome ثبت کنید.
هواپزجدید به شما امکان می دهد تا غذاها و اسنکهای مورد علاقه تان را بهداشتی ترتهیه کنید.
هواپزازهوای داغ با استفاده ازگردش سریع هوا (Rapid Air) و یک کباب پزبرای طبخ سریع و آسان انواع غذاهای خوشمزه و سالم، با سرعت استفاده می کند. مواد غذایی ازتمامی سمتها داغ می شوند نیازی به اضافه کردن روغن به مواد غذایی نمی باشد.
برای گرفتن ایده های جالب درمورد دستورالعمل پخت با هواپزازسایت اینترنتی www.philips.com/kitchen بازدید کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

1 سبد
2 علامت MAX
3 دستگیره سبد
4 ماهیتابه
5 پانل کنترل
- A دکمه روشن/خاموش
- B دکمه شروع/توقف
- C دکمه پیش تنظیم
- D دکمه های افزایش یا کاهش درجه حرارت
- E علامت زمان/درجه حرارت
- F دکمه های افزایش و کاهش تایمر
6 کشو
7 روزنه های ورود هوا
8 ورودی هوا

مهم

این راهنمای کاربررا قبل ازاستفاده ازدستگاه با دقت بخوانید و آنها را درمحلی برای مراجعات آینده نگهداری کنید.

خطر

- هرگزمحفظه دستگاه که درآن قطعات برقی و المنتهای حرارتی قرارگرفته است را درآب فرو نبرید و یا زیرشیرآب نگیرید.
- اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود تا ازخطربرق گرفتگی جلوگیری بعمل آورید.
- همیشه مواد غذایی که باید سرخ شوند را درسبد قراردهید تا ازتماس آنان با المنتهای حرارتی جلوگیری به عمل آورید.
- هرگزورودی هوا و روزنه های خروج هوا درهنگام کارکردن دستگاه نپوشانید.
- ماهیتابه را ازروغن پرنکنید چون این کارممکن است خطرآتش سوزی به همراه داشته باشد.

است. این دستگاه برای استفاده مشتریان هتل، متل، مهمانخانه های و سایرمحیطهای مسکونی دیگرهم طراحی نشده است.
- اگرازدستگاه درست استفاده نشود یا برای مقاصد حرفه ایی یا نیمه حرفه ایی ازآن بنحوی برخلاف آنچه که دردستورالعملهای ارایه شده دراین راهنمای کاربرقید شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شرکت Philips هیچ گونه مسئولیتی درقبال خسارات وارده را برعهده نمی گیرد.
- همیشه دستگاه را برای بازدید یا تعمیرنزد مرکزخدمات مجازPhilips ببرید. سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیرکنید، درغیراین صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- دوشاخه دستگاه را همیشه بعد ازاستفاده ازبرق خارج کنید.
- قبل ازاستفاده یا تمیزکردن دستگاه اجازه دهید تا دستگاه خنک به مدت30 دقیقه خنک شود.
- مطمئن شوید که مواد غذایی درون دستگاه طلایی-زرد رنگ می شوند تا تیره یا قهوه ای. باقیمانده مواد سوخته شده را بیرون بیاورید. سیب زمینهای تازه را دردرجه حرارت بالاتراز ۱۸۰ درجه سانتی گراد سرخ نکنید (تا تولید آکریلامید را به حداقل برسانید).

خاموشی خودکار

این دستگاه به دستگاه حفاظت درمقابل حرارت بیش ازحد مجهزاست. اگردکمه ای را ظرف ۳۰ دقیقه فشارندهید، دستگاه بطوراتوماتیک خاموش می شود. برای خاموش کردن دستگاه دکمه روشن/خاموش را مجددا فشاردهید.

میدانهای الکترو مغناطیسی (EMF)

این دستگاه Philips ازکلیه استانداردهای میدان الکترو مغناطیسی (EMF) پیروی می کند. درصورت استفاده صحیح و بهره گیری ازدستورالعمل های موجود دراین دفترچه راهنما، طبق شواهد علمی موجود کنونی، استفاده ایمن ازاین دستگاه امکان پذیرمی باشد.

قبل ازاولین استفاده

۱ کلیه مواد بسته بندی را جدا کنید.

۲ فویل را ازپانل کنترل خارج کنید و هرگونه برچسب یا کاغذ درون دستگاه را بکنید.

۳ کشو را با کشیدن دستگیره بازکنید (شکل ۳).

۴ سبد را با بلند کردن دسته (۱) جدا کنید. برای جدا کردن ماهی تابه، آن را به طرف عقب خم کرده و آن را ازریلها جدا کنید (۲) (شکل ۴).

۵ سبد و ماهیتابه را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و یک اسنفج غیرسایشی کاملا تمیزکنید.

توجه: همچنین می توانید این قطعات را با ماشین ظرفشویی تمیزکنید.

۶ داخل و بیرون دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیزکنید.

۷ ماهیتابه را کشو (۱) قراردهید و سبد را درماهیتابه (۲) قراردهید (شکل ۵).

- هرگزدرهنگام کارکردن دستگاه به داخل آن دست نزنید.

هشدار

- قبل ازاتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژمشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- درصورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد ازدستگاه استفاده نکنید.
- اگرسیم برق صدمه دیده باشد، باید آن را شرکت Philips یا مرکزخدمات مجازتوسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگربرای اجتناب ازایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی که دارای قدرت فیزیکی کاهش یافته (شامل کودکان هم می شود)، یا توانایی حسی یا ذهنی پایین یا بدون تجربه و اطلاعات می باشند طراحی نشده است مگراینکه روی کارآنان نظارت شود یا آموزش مربوط به استفاده ازدستگاه توسط فردی مسئول برای ایمنی آنان داده شود.
- دستگاه و سیم برق آن را ازدسترس کودکان دورنگاه دارید.
- سیم برق را ازسطوح داغ شده دورنگاه دارید.
- با دستان خیس دستگاه را به برق وصل نکنید یا با پانل کنترل کارنکنید.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید. همیشه مطمئن شوید که دوشاخه به طرزصحیح درپریزبرق قرارداده شده باشد.
- این دستگاه برای استفاده با تایمرهای خارجی یا سیستمهای کنترل ازراه دورمجزا ساخته نشده است.
- دستگاه را درمجاورت یا روی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی یا پرده قرارندهید.
- دستگاه را درکناردیوارو یا سایردستگاهها قرارندهید.
- حداقل ۱۰ سانتی مترفاصله آزاد درپشت و هردو طرف دستگاه درنظربگیرید. چیزی را بالای دستگاه قرارندهید.
- ازدستگاه برای موارد دیگربه غیرازمواردی که دراین دفترچه راهنما ذکرشده است، استفاده نکنید.
- هرگزاجازه ندهید که دستگاه بدون مراقب کارکنند.
- درخلال سرخ کردن با هوا، بخارداغ ازطریق روزنه های خروج هوا خارج می شود. دستها و صورت خود را درفاصله ای مطمئن ازبخارو ازروزنه های خروج هوا نگاه دارید. همچنین مراقب بخارداغ و هوایی که هنگام برداشتن ماهی تابه ازدستگاه بیرون می آید، باشید.
- سطوح قابل دسترس دستگاه درحین استفاده داغ می شوند (شکل ۲).
- چنانچه دود تیره ازدستگاه متصاعد شد، فورا دوشاخه دستگاه را ازبرق بیرون بکشید. قبل از بیرون کشیدن ماهی تابه ا زدستگاه، صبرکنید تا تولید دود متوقف شود.
- تمام سینی هنگام استفاده درairfryer داغ می شود. قبل ازتمیزکردن، اجازه دهید تا ماهی تابه خنک شود.

احتیاط

- دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قراردهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده عادی طراحی شده است. این دستگاه برای استفاده از محیطهایی مانند آشپزخانه فروشگاهها، دفاتر، مزارع و سایرمحیطهای کاری طراحی نشده

المحمرات منزلية الصنع (٨X٨ مم)	٣٠٠ جرام-١٢٠٠ جرام	٢٠-٣٠	١٨٠	تقليب	أضف ٠,٥ ملعقة كبيرة زيت لتحمير٣٠٠ جرام، وأضف ملعقة ونصف ملعقة كبيرة لتحمير١٢٠٠ جرام
أصابع البطاطس منزلية الصنع	٣٠٠ جرام-٩٠٠ جرام	١٨-٢٤	١٨٠	تقليب	أضف ٠,٥ ملعقة كبيرة زيت لتحمير٣٠٠ جرام، وأضف ملعقة ونصف ملعقة كبيرة لتحمير١٢٠٠ جرام
الوجبات الخفيفة					
مقبلات اسبرينج رولز	١٠٠ جرام-٤٠٠ جرام	٧	٢٠٠	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة
أجنحة الدجاج المجمدة	٤٠٠ جرام	٦	٢٠٠	تقليب	استخدم النوعية الجاهزة
أصابع السمك المجمدة	٤-١٢	٨-١٠	٢٠٠		استخدم النوعية الجاهزة
كرات اللحم	٧٥٠ جرام	١٥	٢٠٠		
الهمبرجر	١-٥	٦	٢٠٠		
الهمبرجر	١٠٠ جرام – ٤٠٠ جرام	٦-٧	١٨٠		
المخبوزات					
الكعك	٥٠٠ جرام	٥٠	١٥٠		استخدم صينية المخبوزات
فطيرة	٤٠٠ جرام	٢٠	١٩٠		استخدم صينية المخبوزات/ طبق الفرن
الفطائر الرقيقة	٤٠٠ جرام	١٥	١٨٠		استخدم صينية المخبوزات

	الحد الأدنى – الحد الأقصى للكمية (جرام)	وقت الطهي (بالدقائق) عند درجة حرارة (درجة مئوية)
اللحوم والدواجن		
الاستيك*	١٠٠ جرام	٥ دقائق عند ١٨٠ درجة مئوية و٤ دقائق عند ١٠٠ درجة مئوية
	٦٠٠ جرام	٦ دقائق عند ١٨٠ درجة مئوية و٤ دقائق عند ١٠٠ درجة مئوية
دبابيس*	دبوس (٨٠ جرام)	١٠ دقائق عند ٢٠٠ درجة مئوية و١٠ دقائق عند ١٥٠ درجة مئوية
	٧ دبابيس (٦٠٠ جرام)	١٠ دقائق عند ٢٠٠ درجة مئوية و١٠ دقائق عند ١٥٠ درجة مئوية
صدور دجاج*	١٠٠ جرام	٨ دقائق عند ١٤٠ درجة مئوية و٦ دقائق عند ١٨٠ درجة مئوية
	٨٠٠ جرام	٨ دقائق عند ١٤٠ درجة مئوية و٨ دقائق عند ١٨٠ درجة مئوية

* احرص على بدء الطهي عند أعلى درجة حرارة ثم تابع الطهي عند أقل درجة حرارة حتى يتم النضج.

ملاحظة: عندما تستخدم المكونات التي ترتفع عند طهيها (مثل الكعك أو الفطائر أو الفطائر الرقيقة)، ينبغي عدم ملء صينية المخبوزات لأكثر من نصفها.

ملاحظة: وقت الطهي لا يشمل الوقت المطلوب لتسخين الجهاز مسبقًا.

تحضير البطاطس المحمرة منزلية الصنع

للحصول على أفضل النتائج، إننا ننصح باستخدام البطاطس المحمرة المطهية مسبقًا (المجمدة مثلاً). إذا أردتِ تحضير البطاطس المحمرة المصنوعة في المنزل، فاتبع الخطوات التالية:

١ قشر البطاطس وقطعها إلى أصابع.

٢ انقع أصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقائق على الأقل، ثم أخرجها وجففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.

٣ صب ٠,٥ ملعقة كبيرة زيت زيتون في وعاء لتحمير٣٠٠ جرام (لتحمير١٢٠٠ جرام استخدم ملعقة ونصف كبيرة)، وضع الأصابع على السطح واخلطها حتى تصبح الأصابع مغطاة بالزيت.

٤ أخرج أصابع البطاطس من الوعاء بأصابعك أو باستخدام أداة مطبخ بحيث يتبقى الزيت الزائد في الوعاء. ضع الأصابع في السلة.

ملاحظة: لا تقم بإمالة الوعاء لوضع الأصابع في السلة مرة واحدة، وذلك لمنع وصول الزيت الزائد إلى قاع وعاء القلي.

٥ قم بقلي أصابع البطاطس وفق التعليمات الموضحة في هذا الفصل.

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام. قم بإزالة الزيت من قاع الوعاء بعد كل عملية طهي لمنع تكون الدخان.

افتح الدرج حتى تسمح للقلاية أن تبرد أسرع. دع الوعاء يبرد قبل إزالته من الجهاز.

يحتوي الوعاء والسلة والأجزاء الداخلية للجهاز على طبقة غير لاصقة. فلا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة في تنظيفها، حيث إنها يمكن أن تتسبب في تلف الطبقة التي تساعد على منع الالتصاق.

١ انزع قابس التيار الكهربي من مقبس الحائط، ثم اترك الجهاز ليبرد.

٢ امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.

ملاحظة: تأكد من عدم تبقي رطوبة خلف لوحة التحكم. جفف لوحة التحكم بقطعة قماش بعد تنظيفها.

٣ قم بتنظيف السلة والوعاء بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير حاكة.
يمكن استخدام سائل منظف الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

ملاحظة: يمكن غسيل الوعاء والسلة في غسالة الصحون.

نصيحة: في حالة التصاق الأوساخ بالسلة أو قاع الوعاء، املأ الوعاء بالماء الساخن مع قليل من سائل التنظيف. ضع السلة في وعاء القلي وانقعهما معًا لمدة ١٠ دقائق تقريبًا.

٤ نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وباستخدام إسفنجة غير كاشطة.

٥ نظف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا للطعام.

التخزين

١ افصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه ليبرد.

٢ تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

٣ أدخل السلك في حاوية تخزين السلك.

طلب الملحقات

لشراء الملحقات وقطع الغيار، قم بزيارة **www.shop.philips.com/service** أو قم بزيارة وكيل Philips في منطقتك. يمكن كذلك الاتصال بمركز رعاية المستهلك الخاص بشركة Philips في بلدك (انظر كتيب الضمان العالمي للحصول على تفاصيل الاتصال).

إعادة التدوير

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، ولكن قم بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. فأنت تساعد من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة.

الضمان والدعم

إذا كنت بحاجة إلى معلومات أو دعم، يرجى زيارة **www.philips.com/support** أو الاطلاع على كتيب الضمان العالمي المنفصل.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

يلخص هذا الفصل المشكلات العامة التي يمكن أن تواجهك مع استخدام الجهاز. وإذا لم تتمكن من حل المشكلة باستخدام المعلومات الواردة أدناه، يُرجى زيارة www.philips.com/support للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز رعاية المستهلك في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير موصل بالكهرباء.	ضع قابس التيار في مقبس حائط مؤرض.
	لم يتم تشغيل الجهاز.	اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز.
لم يتم نضج المكونات التي تم تحميرها في الجهاز.	اخترت درجة حرارة منخفضة جدًا.	اضغط على زر زيادة درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المطلوبة (راجع القسم "الإعدادات" في الفصل "استخدام الجهاز").
	وقت الطهي كان قصيرًا للغاية.	اضغط على زر زيادة المؤقت لضبط وقت الطهي المطلوب (راجع القسم "الإعدادات" في الفصل "استخدام الجهاز").
	كمية المكونات الموجودة في السلة كبيرة جدًا.	ضع كميات أقل من المكونات في السلة. الكميات الصغيرة يتم قليها بشكل متساوٍ أكثر. لا تتجاوز مؤشر الحد الأقصى MAX أو الحد الأقصى للكميات في الجدول.
يتم قلي المكونات بصورة غير متساوية في الجهاز.	تحتاج بعض الأنواع من المكونات إلى التقليب في منتصف عملية الطهي خلال وقت الطهي.	يلزم تقليب المكونات التي يتم وضعها أعلى أو على بعضها البعض (البطاطس المحمرة مثلاً) في منتصف عملية الطهي. انظر قسم "الإعدادات، فصل "استخدام الجهاز".
لا تكون الوجبات الخفيفة المحمرة مقرمشة عند خروجها من الجهاز.	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة مُخصص للتحضير في قلاية عميقة عادية.	استخدم الوجبات الخفيفة القابلة للتحضير في الفرن أو ادهنها بالقليل من الزيت للحصول على وجبات أكثر هشاشة.

التجهيز للاستخدام

١ ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأفقي.

لا تضع الجهاز وهو قيد التشغيل على أسطح ليس مقاومة للحرارة.

لا تضع الجهاز أثناء عمله بالقرب من أو تحت الأشياء التي يتسبب البخار في إتلافها، مثل الحوائط والدواليب.

ملاحظة: ضع الجهاز على سطح بحيث يمكن فتح الدرج بالكامل.

٢ أخرج السلك الكهربي من حجيرة التخزين الخاصة به في الجزء الخلفي من الجهاز.

تعمل هذه القلاية على الهواء الساخن. لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو دهن أو أي سائل آخر.

لا تضع أي شيء على سطح الجهاز. يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

استخدام الجهاز

يمكن استخدام القلاية airfryer في إعداد عدد كبير من المكونات. يساعدك كتيب الوصفات المرفق في التعرف على الجهاز. كما يمكنك الحصول على المزيد من الوصفات على الموقع www.philips.com/kitchen

التسخين المسبق

١ ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض.

٢ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز (شكل ٦).
- تعرض الشاشة آخر درجة حرارة تم اختيارها.

٣ اضغط على زر زيادة أو تقليل درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المطلوبة. راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل للوقوف على درجة الحرارة المناسبة (شكل ٧).

نصيحة: اضغط على زر الزيادة أو الخفض لفترة أطول لزيادة أو تقليل درجة الحرارة بدرجات أكبر سريعًا.

ملاحظة: إذا كنت لا ترغب في التسخين المسبق وتريد البدء في القلي على الفور، تجاوز الخطوة ٤ واتبع التعليمات في القسم "القلي بالهواء الساخن" في هذا الفصل.

٤ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت (شكل ٨).
- يبدأ الجهاز في السخونة.
- تومض درجة الحرارة المضبوطة حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة. ثم يصدر الجهاز صافرة وتعرض درجة الحرارة المضبوطة باستمرار. يتوقف الجهاز عن إصدار الصافرة في حالة ضبط وقت الطهي المطلوب (راجع الخطوة ٤ في القسم "القلي بالهواء الساخن").

ملاحظة: يمكنك أيضًا بدء عملية التسخين المسبق يدويًا من خلال ضبط درجة الحرارة ثم الضغط على زر خفض المؤقت حتى ظهور "- -" (شكل ٩).

القلي بالهواء الساخن

١ افتح الدرج بشده من المقبض (شكل ٣).

٢ ضع المكونات في السلة (شكل ١٠).

ملاحظة: لا تملأ السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى (MAX) ولا تتخطى الكمية المشار إليها في الجدول (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل)، حيث يمكن أن يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.

٣ حرك الدرج للخلف داخل القلاية من المقبض (شكل ١١).

لا تستخدم وعاء القلي على الإطلاق قبل أن تضع السلة فيه. في حالة تسخين الجهاز دون وضع السلة، استخدم قفازات الفرن لفتح الدرج. حواف الدرج والجزء الداخلي منه يصير ساخنًا للغاية.

تنبيه: لا تلمس وعاء القلي خلال الاستخدام وبعده بفترة قصيرة، لأنه يكون ساخنًا جدًا.

٤ اضغط على زر زيادة أو خفض المؤقت لضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب. راجع القسم "الإعدادات" في هذا الفصل للوقوف على وقت الطهي المناسب (شكل ١٢).

نصيحة: اضغط على زر زيادة أو خفض المؤقت لفترة أطول لزيادة أو تقليل الوقت بدرجات أكبر سريعًا.

ملاحظة: في حالة عدم استخدام التسخين المسبق للجهاز، أضف ٣ دقائق إلى وقت الطهي.

ملاحظة: في حالة عدم ضبط وقت الطهي المطلوب في غضون ٥ دقائق، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا حرصًا على سلامتك.

٥ قم بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت للشروع في عملية الطهي (شكل ١٣).
- تبدأ الشاشة في العد التنازلي لوقت الطهي المضبوط.
- يتجمع الزيت الزائد المتسرب من المكونات في الجزء السفلي من وعاء القلي.

٦ عندما يشرع الجهاز في إصدار الصافرة، ينقضي وقت الطهي المضبوط.

ملاحظة: يمكنك كذلك إيقاف عملية الطهي يدويًا من خلال الضغط على زر تشغيل/إيقاف مؤقت (شكل ٨).

٧ افتح الدرج بشده من المقبض وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة (شكل ١٤).
إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، حرك الدرج للخلف داخل القلاية بالمقبض وأضف بضع دقائق أخرى إلى الوقت المضبوط.

٨ لإزالة المكونات الصغيرة (البطاطس المحمرة مثلاً) ارفع السلة خارج الوعاء بالمقبض (شكل ١٥).

تصبح السلة ووعاء القلي والمكونات ساخنة بعد عملية الطهي. ويمكن أن ينبعث البخار من وعاء القلي، حسب نوع المكونات الموجودة في القلاية الهوائية.

٩ قم بتفريغ السلة في وعاء أو طبق (شكل ١٦).

نصيحة: لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم الملقط لإخراج المكونات من السلة (شكل ١٧).

١٠ عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تكون القلاية جاهزة على الفور لإعداد دفعة أخرى.

ملاحظة: كرر الخطوات من ١ إلى ٩ إذا كنت تريد تحضير دفعة أخرى.

ملاحظة: في حالة تحضير دفعة أخرى في غضون ٣٠ دقيقة، ليس من الضروري تسخين الجهاز مسبقًا مرة أخرى.

١١ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف القلاية.

زر الإعداد المسبق

يمكن برمجة الجهاز على تحضير المكونات المفضلة عند درجة حرارة معينة لمدة زمنية محددة.

ملاحظة: يتذكر الجهاز فقط درجة حرارة واحدة ووقت طهي واحد.

لضبط الإعدادات المفضلة:

١ اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لتشغيل الجهاز (شكل ٦).

٢ اضغط على زر الإعداد المسبق (رمز النجمة) (شكل ١٨).
- تعرض الشاشة الإعدادات المحفوظة الحالية.

٣ اضغط على زر زيادة أو تقليل درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المرادة (شكل ٧).
- يبدأ رمز النجمة في الوميض.

٤ اضغط على زر زيادة أو تقليل المؤقت لضبط الوقت المراد (شكل ١٢).

٥ اضغط على زر الإعداد المسبق (رمز النجمة) (شكل ١٨).
- تسمع صوت صافرة ويضيء رمز النجمة باستمرار للإشارة إلى أنه تم حفظ الإعدادات.

ومن الآن وصاعدًا، يتذكر الجهاز الإعدادات المفضلة. اضغط على زر الإعداد المسبق لاستعادة الإعدادات المحفوظة. اضغط على زر تشغيل/إيقاف مؤقت لبدء البرنامج.

ملاحظة: إذا أردت تغيير الإعدادات المحفوظة، قم بتنفيذ الخطوات من ١ إلى ٥ مرة أخرى.

الإعدادات

يساعدك الجدول الموضح أدناه في تحديد الإعدادات الأساسية الخاصة بالمكونات المراد تحضيرها.

ملاحظة: تذكر دائمًا أن هذه الإعدادات لأغراض مرجعية فقط. وبما أن المكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل والماركة أيضًا، لذا لا يمكننا أن نضمن لك أفضل الإعدادات لمكوناتك.
نظرًا لأن تقنية الهواء السريع تعمل على تسخين الهواء مسبقًا داخل الجهاز، يؤدي شد الوعاء لفترة قصيرة خارج الجهاز أثناء الطهي إلى إعاقة العملية.

نصائح

- تتطلب المكونات الأصغر وقت طهي أقصر من المكونات الأكبر حجمًا.
- تتطلب الكميات الأكبر من المكونات فقط وقت طهي أطول بينما تتطلب الكميات الصغيرة من المكونات وقت طهي أقصر.
- يجب رج المكونات الأصغر في منتصف عملية الطهي لإعادة توزيعها. يؤدي هذا إلى تحسين النتيجة النهائية ويساعد على منع طهي المكونات بشكل غير متساوي.
- قم بإضافة الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بقلي المكونات الخاصة بك في القلاية airfryer خلال بضع دقائق بعد إضافة الزيت.
- لا تقم بإعداد المكونات زائدة الدهون مثل السجق في airfryer.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن إعدادها في الفرن تكون قابلة للتجهيز في airfryer أيضًا.
- الكمية المثالية لتحضير المحمرات المقرمشة هي ٧٥٠ جرام.
- استخدم العجينة الجاهزة مسبقًا في تحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وبسهولة. تتطلب العجينة الجاهزة وقت طهي أقصر عن العجينة التي تصنع في المنزل.
- ضع صينية المخبوزات أو طبق الفرن في سلة القلاية إذا كنت تريد خبز الكعك أو الفطيرة أو إذا كنت تريد تحمير المكونات الهشة أو المكونات المحشوة.
- يمكنك أيضًا أن تستخدم airfryer في إعادة تسخين المكونات. ولإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

	الحد الأدنى – الأقصى للكمية (جرام)	وقت الطهي (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	تقليب	معلومات إضافية
البطاطس والمحمرات					
محمرات مجمدة رقيقة	٣٠٠ جرام-١٠٠٠ جرام	٨-١٦	٢٠٠	تقليب	
محمرات مجمدة سميكة	٣٠٠ جرام-١٠٠٠ جرام	١٣-١٩	٢٠٠	تقليب	

مقدمة

هنيئًا لك على شراء هذا المنتج ومرحبًا في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجل منتجك على www.philips.com/welcome. مع القلاية airfryer الجديدة سوف يمكنك إعداد المكونات والوجبات الخفيفة المفضلة بطريقة صحية أكثر.

تستخدم القلاية الهوائية الهواء الساخن بالإضافة إلى ميزة تدوير الهواء فائق السرعة (الهواء السريع) وشبكة علوية لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة صحية وسريعة وسهلة. يتم تسخين المكونات من جميع الجوانب مرة واحدة ولا حاجة إلى إضافة الزيت لمعظم المكونات.

لمزيد من الوصفات الرائعة والمعلومات عن القلاية airfryer، تفضل بزيارة الموقع www.philips.com/kitchen.

الوصف العام (شكل ١)

1 السلة
2 مؤشر MAX (الحد الأقصى)
3 مقبض السلة
4 وعاء القلي
5 لوحة التحكم
- A زر التشغيل/إيقاف التشغيل
- B زر التشغيل /الإيقاف المؤقت
- C زر الإعداد المسبق
- D زرا زيادة وخفض درجة الحرارة
- E مؤشر الوقت/درجة الحرارة
- F زرا زيادة وخفض المؤقت
6 درج
7 فتحات خروج الهواء
8 فتحة دخول الهواء

هام

يُرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

خطر

- لا تغمر جسم الجهاز الخارجي في الماء، حيث إنه يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر تسخين، ولا تشطفه تحت الصنبور.
- لا تسمح بتسرب المياه أو أي سوائل أخرى إلى داخل الجهاز لتجنب التعرض للصدمة الكهربائية.
- احرص دومًا على وضع المكونات المطلوب تحميرها في السلة لمنعها من تلامس عناصر التسخين.
- لا تقم بتغطية فتحات دخول وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت لأن ذلك يمكن أن يعرضك لخطر الحريق.
- لا تلمس السطح الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

تحذير

- تأكد من أن درجة الفولتية الموضحة على الجهاز تتوافق مع فولتية التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود تلف بسلك التيار الكهربائي أو القابس أو الجهاز نفسه.
- إذا تلف سلك التيار الكهربائي، فيجب استبداله بمعرفة شركة Philips أو مركز خدمة معتمد لدى شركة Philips أو أشخاص ذوي مؤهلات مناسبة لتجنب المخاطر.
- لم يتم تصميم هذا الجهاز ليستخدمه الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي الإعاقات الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة ما لم يحصلوا على الإشراف والتوجيه فيما يتعلق باستعمال هذا الجهاز من الشخص المسئول عن سلامتهم.
- احفظ الجهاز وسلك التيار الكهربائي الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
- حافظ على سلك التيار الكهربائي بعيدًا عن الأسطح الساخنة.
- لا تدخل قابس الجهاز في مقبس الحائط أو تشغل لوحة التحكم ويديك مبتلتان.
- صِل الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط. تأكد دائمًا من إدخال القابس بالشكل المناسب في مقبس الحائط.
- هذا الجهاز غير مُخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بُعد منفصل.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للاشتعال مثل مفارش المائدة أو الستائر.
- لا تضع الجهاز مقابل الحائط أو الأجهزة الأخرى.
- اترك مساحة خالية قدرها ١٠ سم على الأقل في الخلف وعلى كلا الجانبين وأعلى الجهاز. لا تضع أي شيء على سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في أي أغراض أخرى غير الموضحة في هذا الدليل.
- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- عند القلي بالهواء الساخن، ينبعث البخار الساخن عبر فتحات خروج الهواء. احرص على إبعاد يديك ووجهك بمسافة آمنة عن البخار وعن فتحات خروج الهواء. احترس أيضًا من البخار الساخن والهواء الساخن عند شد وعاء القلي خارج الجهاز.
- يمكن أن تسخن الأسطح التي يمكن الوصول إليها خلال الاستخدام (شكل ٢).
- افصل الجهاز على الفور في حال مشاهدة دخان أسود ينبعث من الجهاز. انتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل شد وعاء القلي خارج الجهاز.
- يصبح وعاء القلي ساخنًا بكامله عند استخدامه في القلاية airfryer. دع الوعاء يبرد قبل التعامل معه.

تنبيه

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوٍ وأفقي.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي العادي فقط. فهو غير مُخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ طاقم العمل بالمتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مُخصص للاستخدام من جانب نزلاء الفنادق الكبيرة والفنادق الصَغيرة ونُزُل المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.
- في حال استخدام الجهاز بشكل غير ملائم، أو لأغراض مهنية أو شبه مهنية، أو في حال عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، يفقد الضمان صلاحيته، ولن تقبل شركة فيليبس أن تتحمل أية مسؤولية قانونية عن الأضرار الناتجة.
- احرص دائمًا على فحص الجهاز أو إصلاحه عن طريق أحد مراكز الصيانة المعتمدة من شركة Philips. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك وإلا سيترتب على ذلك إبطال الضمان.
- احرص دومًا على فصل الجهاز من الكهرباء بعد الاستعمال.
- اترك الجهاز لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا حتى يبرد قبل استخدامه أو تنظيفه.
- احرص على خروج المكونات التي تم تحضيرها في هذا الجهاز باللون الأصفر الذهبي وليس اللون الداكن أو البني المحترق. قم بإزالة البقايا المحترقة. لا تقم بقلي البطاطس الطازجة على درجة حرارة أعلى من ١٨٠ درجة مئوية (ذلك للتقليل من الأكريلامايد).

إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بخاصية إيقاف التشغيل التلقائي. في حالة عدم الضغط على أي زر في غضون ٣٠ دقيقة، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا. لإيقاف تشغيل الجهاز يدويًا، اضغط على زر تشغيل/إيقاف تشغيل.

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

هذا الجهاز من شركة Philips يتوافق مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF). يمكنك ضمان استخدام هذا الجهاز بشكل آمن إذا تم التعامل معه بشكل صحيح وحسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة حتى اليوم.

قبل الاستخدام لأول مرة

١ قم بإزالة جميع مواد التغليف.

٢ قم بإزالة طبقة القصدير الواقية من لوحة التحكم وأي ملصقات من الجهاز.

٣ افتح الدرج بشده من المقبض (شكل ٣).

٤ قم بإزالة السلة من خلال رفع المقبض (١). لإزالة وعاء القلي، قم بإمالته للخلف وارفعه من القضبان (٢) (شكل ٤).

٥ قم بتنظيف السلة والوعاء بالكامل بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير حاكة.

ملاحظة: يمكنك تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الصحون.

٦ امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

٧ ضع الوعاء في الدرج (١) وضع السلة في الوعاء (٢) (شكل ٥).

٨ حرك الدرج للخلف داخل القلاية من المقبض.

ملاحظة: قد ينبعث من الجهاز بعض الدخان عند الاستخدام لأول مرة. هذا أمر طبيعي.